



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Laman : <http://library.unsyiah.ac.id>, Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

OPTIMASI SUHU DAN WAKTU PENGERINGAN ASAM SUNTI PADA PEMBUATAN BUBUK ASAM SUNTI

ABSTRACT

ABSTRAK

Asam sunti merupakan salah satu jenis bumbu masakan khas Aceh yang terbuat dari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dalam bentuk semi basah. Asam sunti digunakan dalam berbagai masakan Aceh. Asam sunti saat ini masih dalam bentuk produk olahan semi basah, asam sunti yang dibuat belum dijadikan produk yang lebih praktis penggunaannya seperti halnya bumbu masakan lain. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengolahan dalam bentuk bubuk asam sunti yang dikeringkan. Selain praktis dalam penggunaannya, juga dapat meningkatkan jangkauan pemasaran yang lebih luas serta masa simpan yang lebih panjang. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu dan waktu pengeringan yang optimal guna menghasilkan bubuk asam sunti dengan kualitas yang baik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial dengan 2 faktor, faktor pertama adalah suhu pengeringan dan faktor kedua adalah waktu pengeringan. Analisis yang dilakukan antara lain yaitu pengukuran kadar air, rendemen, total asam, asam oksalat, pH, uji antioksidan dan uji hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pengeringan berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap total asam dan warna pada uji hedonik dari bubuk asam sunti, waktu pengeringan berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap pH bubuk asam sunti, interaksi suhu pengeringan dan waktu pengeringan berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap rendemen bubuk asam sunti. Perlakuan terbaik yang diperoleh adalah pada perlakuan suhu pengeringan 50°C dengan waktu pengeringan selama 8 jam (T1W3). Kandungan antioksidan bubuk asam sunti adalah 73,32%, sementara diperkirakan dalam kategori sedang.

Kata kunci: Aceh, belimbing wuluh, bubuk asam sunti, suhu pengeringan dan waktu pengeringan.